

หวาน... บิน... อย่างมีสไตล์ กับนมข้นหวาน ตรา



เรือใบ
ปกหมื่นขว

สามเกลอมินิเบอร์เกอร์

ส่วนผสม

นมข้นหวาน ตราเรือใบ หรือ

ครีมเทียมข้นหวาน ตรานกกระทา 1 ช้อนโต๊ะ

นมข้นจืด ตรานกกระทา 2 ช้อนโต๊ะ

ขนมปังเบอร์เกอร์ 3 ชิ้น

เนื้อหมูบด (ติดมันเล็กน้อย) 500 กรัม

หอมใหญ่สับละเอียด 1/4 ถ้วยตวง

เบยสด 2 ช้อนโต๊ะ

เกลือป่น 1 ช้อนชา

พริกไทยป่น 1 ช้อนชา

แป้งสาลี 1-2 ช้อนโต๊ะ

วูลเตอร์ซอส 1 ช้อนชา

เบยสดสำหรับทาขนมปัง 3 ช้อนโต๊ะ

มายองเนส 1/3 ถ้วยตวง

ชีสแผ่น 3 แผ่น

ผักกาดแก้ว 1/2 หัวเล็ก

ซอสมะเขือเทศ, ซอสพริก

วิธีทำ

1. พลมเนื้อหมูบด หอมใหญ่ เบยสด เกลือป่น พริกไทยป่น นมข้นจืด ตรานกกระทา นมข้นหวาน ตราเรือใบ หรือ ครีมเทียมข้นหวาน ตรานกกระทา วูลเตอร์ซอส แป้งสาลี ผัดให้เข้ากัน หมักพักไว้ 1 ชั่วโมงในตู้เย็น
2. ปั้นเป็นก้อนกลม นำมาจี่กับกระทะพอสุก
3. หั่นขนมปังเบอร์เกอร์ออกเป็น 2 ส่วน นำแต่ละส่วนไปจี่บนกระทะพอร้อนทาด้วยเบยสด และมายองเนส
4. วางเนื้อหมูบนขนมปังชิ้นที่หนึ่ง วางชีสแผ่นบนเนื้อหมู วางผักสลัด และเนื้อหมูปิดทับด้วยขนมปังเบอร์เกอร์
5. จัดเสิร์ฟคู่กับซอสมะเขือเทศ และซอสพริก

